CONTRIBUCION AL SIGNIFICADO DEL JEREZ

LUIS PEREZ RODRIGUEZ

Al meditar sobre el concepto del Jerez, resalta la importancia del factor humano. El Jerez emerge entre el hombre y la naturaleza. La historia de más de dos milenios del vino de Jerez nos muestra como han surgido estilos diferentes, vinculados por ciertas semejanzas y el hombre, observador, elaborador y destinatario de este vino se ha visto condicionado, mudado y enriquecido en su raza, así como por sucesivas culturas e influencias. A pesar de este desfilar del personaje y su actuación se evidencia una unidad histórica cuando nos referimos al vino de la zona de Jerez.

Así pues, el vino de Jerez es algo más que un producto actual y concreto que emana de una determinada demarcación geográfica y de «un modo de hacer»; el vino de Jerez es además una manifestación de la filosofía y cultura de un pueblo. El vino de Jerez surge en Andalucía no ya sólo por las condiciones técnicas que requiere, sino que su sentido andaluz estriba más en su capacidad de absorción, que según Dominguez Ortíz es el principal rasgo de nuestra cultura. Esta capacidad de absorción —como todo lo andaluz— le hace ser atractivo, universal y trascendente.

—*—*—

Mi dedicación profesional como químico al Jerez, me induce quizás a poner un excesivo énfasis en todas las cuestiones técnicas del mismo. Permítaseme que establezca un recorrido a través de los diversos factores que condicionan su elaboración, pero extrayendo su concepto o significado. Intentaré eludir —no sin esfuerzo— los datos analíticos de forma cuantitativa que al fin no es más que la expresión del modismo racionalista (sin duda de gran interés para el desarrollo científico y tecnológico), pero que en determinados escenarios nos puede hacer perder el concepto de las cosas.

EL VIÑEDO DEL JEREZ

Enfrentados con su presencia se observa una tierra heterogénea más en su comportamiento que en su composición, pero que el hombre acaba por conocer y seleccionar hacia el cultivo de la vid, mejor dicho del vino.

La albariza es una tierra blanca y desnuda, de tal forma que en ella el hombre se ve reflejado. Esto, que tan sólo parece traducir un sentimiento poético, ofrece una gran trascendencia para el Jerez ya que constituye un sistema muy sutil que responde a las más leves acciones que sobre ella se producen de manera casi inmediata, excepto en un parámetro que lo tiene condicionado cual es la falta de agua en verano. Aquí parece guardar inercia y sabe dosificar sus reservas. Lo demás es como lámina blanca para que el hombre proyecte y dibuje su propia acción. Ante este escenario se desarrolla una Viticultura de elevado contacto hombre-naturaleza, y es sin duda alguna la causa de que, si bien la vid constituye la planta más «domesticada», el viñedo jerezano haya alcanzado el nivel más alto de desarrollo de la viticultura en el mundo.

LA CEPA

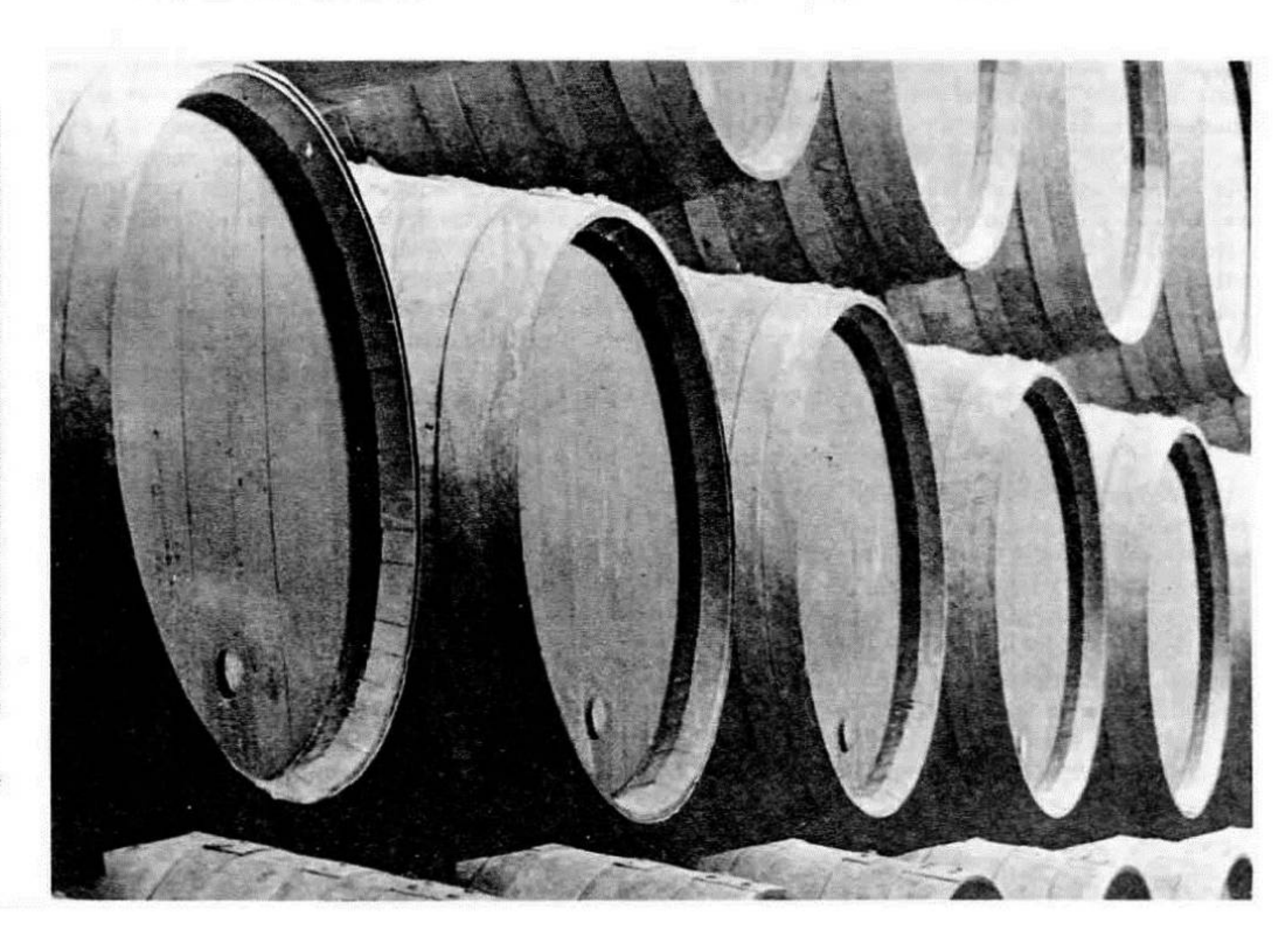
Seleccionada a veces por evolución lenta, en otras por cambios drásticos provocados por plagas como la Filoxera, llega a una variedad casi exclusiva, 95% en Palomino fino, siendo características en la elaboración del Jerez; en el 5% restante se integran las variedades de Moscatel y Pedro Ximénez productoras de los vinos dulces.

El binomio Albariza-Palomino es de singular importancia en la elaboración del Jerez, porque la variedad de uva Palomino posee esa misma transparencia que la Albariza, esa finura o tenue personalidad que parece esperar el sello distintivo de la típica crianza y envejecimiento del Jerez.

El proceso de vinificación es aquel que comprende todas las manipulaciones y técnicas necesarias para transformar la uva en vino. La vinificación del Jerez es una de las más complejas y singulares que existen. En las restantes vinificaciones, tras el proceso de fermentación alcohólica se adquiere el apelativo de «vino»: En el caso del Jerez, dista aún tanto para que pueda ser llamado «vino de Jerez» que a pesar de haberse realizado las profundas transformaciones fermentativas, se le sigue llamando «mosto».

Es a partir del proceso de fermentación alcohólica donde comienza la peculiar andadura del proceso de elaboración de los vinos de Jerez. La levadura, que es el microorganismo que mediante su metabolismo transforma al azúcar del mosto en alcohol, tiene un papel esencial en la elaboración del vino, ya que es imposible reproducir el cúmulo de procesos fermentativos sumamente complejos que realizan los microorganismos en la transformación del mosto en vino sin la intervención directa o indirecta de ellos. Esta íntima dependencia del vino de los seres vivos le confiere una personalidad biológica, de estructura tan compleja y evolutiva que el mismo en su conjunto es «conceptuado» como ser vivo.

Del misterio que confiere la vida se transfiere el espíritu del vino y en él radica su atractivo, de tal modo que el concepto del vino es esencialmente antropológico, con sus vertientes culturales, científicas, técnicas, lúdicas, etc., y de ahí su íntima ligazón al desarrollo del hombre. Escribe Jankelevitck que el advenimiento del pan y del vino transforma a los hombres. Con el pan y el vino comienza la cultura. Desde ese momento el vino ha sido un reflejo de la realidad humana, de su grandeza y de su miseria.



He puesto énfasis en este concepto del vino porque en el caso del Jerez la dependencia del vino de los seres vivos es mucho más duradera y compenetrada.

La «flora indígena» o conjunto de microorganismos propios y naturales responsables de la elaboración de los vinos de Jerez posee una característica fundamental: la existencia en dicha flora de unas especies de levaduras que son capaces, una vez finalizada la fermentación alcohólica, de transformar su acción metabólica, adaptándose al nuevo medio alcohólico y desarrollándose en forma de película sobre la superficie del vino (ya que en esta fase necesita oxígeno), el denominado «velo de flor». Si bien en la fase fermentativa alcohólica la levadura utilizaba a los azúcares como fuente principal de hidratos de carbono, ahora, en esta fase de «velo» o desarrollo filmógeno, agotado el azúcar, es el alcohol el sustrato fundamental de la misma, aunque el metabolismo de la levadura en esta fase va transformando intensa e íntimamente otros componentes en el vino, que poco a poco va adquiriendo el carácter de vino de Jerez.

El velo de flor o cultivo de levaduras sobre la superficie del vino en crianza es muy sensible a los cambios, tanto del sustrato como de presencia de oxígeno o de temperatura. La sensibilidad que presenta frente al contenido alcohólico del vino es el fundamento de la técnica que permite dirigir la elaboración de un vino de Jerez hacia los tipos de Finos, Amontillados u Olorosos.

La especial característica que poseen algunas levaduras de la zona de Jerez de poder formar «velo de flor» en vinos con alto grado alcohólico, está limitada prácticamente hasta un contenido alcohólico de 16° G. L., si se supera dicho contenido el «velo» ya no se desarrolla, y por tanto el vino al envejecer lo hará sin la influencia del metabolismo de los microorganismos que integran el velo de flor, es decir , tendrá un envejecimiento físico-químico.

Cuando el vino constituye el cultivo de las levaduras en fase filmógena, es decir, está sometido al velo de flor, se dice que está sujeto a envejecimiento biológico. Remarcando este sentido «biológico» a este envejecimiento se le conoce bajo el apelativo de «crianza» del vino.

El vino Fino o su homólogo, la Manzanilla de Sanlúcar es el tipo de vino de Jerez que permanece todo el tiempo de elaboración sometido a la acción intensa de los seres vivos. Esta crianza del vino Fino o Manzanilla se prolonga normalmente de cuatro a cinco años, de forma que modifica intensamente la constitución del vino original. Así, una vez concluída la fermentación, al mosto de unos 12° se le añade una pequeña cantidad (3,5% en volumen) de alcohol destilado de vino para que adquiera un grado alcohólico próximo a los 15,5° G. L. Este contenido alcohólico sufre una disminución con la crianza, ya que la levadura en esta fase consume etanol de tal forma que es fácil observar como al final de la misma el vino posee una graduación algo inferior a los 15° G. L.

La crianza biológica en los vinos de Jerez es un proceso tenido en cuenta industrialmente en tiempos relativamente recientes, quizás tan sólo algo más de un siglo, y es a partir de hace cincuenta años donde comienza su estudio de forma científica. Se comienza con la observación del fenómeno, ajena a sus causas íntimas.

Dadas las exigencias vitales de la levadura en el desarrollo filmógeno, necesita de una temperatura muy templada (óptimo entre 18° y 23° C) en las condiciones que imponen nuestros vinos como sustrato, y sobre todo el no estar sometida a variaciones térmicas acusadas en poco tiempo. Es por ello que el fenómeno inicialmente adquiere su desarrollo natural en Sanlúcar de Barrameda dadas sus muy especiales condiciones climáticas, y va adquiriendo importancia en los almacenados de vinos sitos ya en la demarcación de Jerez de la Frontera, pero empieza por observarse con intensidad en dos épocas del año cuando la temperatura es más suave, la primavera y el otoño. Durante el invierno y verano, dado que no existe el suficiente condicionamiento térmico, la flor se deteriora y prácticamente desaparece. Esta observación de que el velo se desarrolla estacionalmente induce por analogía a decir que el vino «florece», dándose el apelativo tan genérico en la zona de «velo de flor». Hoy día, conocida mejor la naturaleza de este fenómeno y sus exigencias, se procura que las bodegas destinadas a la crianza de los vinos Finos estén en continua

primavera, de tal manera que la flor esté perennemente presente en el vino. Es tal la función del velo de flor en el vino de Jerez, que hay que sustituir el concepto de que el «vino cria la flor» por el de «la flor cria al vino».

Nuestras bodegas del marco del Jerez albergan una cantidad astronómica (que supera el nivel del trillón) de microorganismos que integrando el velo de flor tienen la misión prodigiosa de ir transformando el vino durante varios años hasta convertirlo en vino de Jerez. Creo que esta nueva imagen de la bodega como auténtica «granja» recaba la importancia y necesidad del cuidado y mimo que exige su mantenimiento a la par que refuerza la identificación de nuestro vino con el sistema biológico.

En la elaboración de los vinos de Jerez tipo Oloroso, la adición de alcohol destilado de vino se realiza aproximadamente en un 6% en volumen para conseguir un grado aproximado de 18º G. L., de tal manera que debido a dicha graduación no se establece el desarrollo del velo de flor, y por ello el vino Oloroso queda sometido a envejecimiento físico-químico. Hay que señalar no obstante que durante el período que precede a esta alcoholización, en el vino se desarrolla el velo de flor, y por tanto según la duración de este período el vino presenta más o menos los caracteres de una crianza biológica evolucionada por un largo período de envejecimiento físico-químico.

El tipo de vino Amontillado surge tras el proceso de crianza biológica, es decir, una vez que el vino adquiere las características del Fino, y mediante un ligero aumento de 1º a 2º G. L., se inhibe el desarrollo del velo de flor y este Fino, con unos 16,5º G. L. a 17º G. L., queda entonces sometido al envejecimiento físico-químico por un largo período, dando como resultado el Amontillado.

El sistema de envejecimiento empleado en los vinos de Jerez es un capítulo fundamental de su elaboración. Dicho sistema ofrece unas características que llaman poderosamente la atención, llevando implícito modificaciones muy notables en el vino. Sin duda no existe otro vino que refleje tan intensamente en su constitución el carácter que le imprime la fase de envejecimiento, por otra parte siempre importante en la elaboración de los grandes vinos.

Este envejecimiento se realiza de manera singular, que viene practicándose de forma tradicional desde hace cientos de años. Con independencia de que se produzca o no actividad biológica, se fundamenta en dos etapas: la primera de forma estática o envejecimiento en añadas; la segunda de forma dinámica o sistema de «soleras».

La vasija utilizada es la bota de madera de roble, con una capacidad aproximada de 500 litros.

Durante la fase estática o envejecimiento en añadas —donde el vino almacenado está caracterizado por la referencia a la cosecha a que pertenece— el vino adquiere las cualidades necesarias para definir su tipo y pasar a sus soleras específicas. El tiempo que permanece en esta etapa de añadas depende de la categoría y tipo del vino, siendo de uno o dos años para los vinos sometidos a crianza biológica, destinados a soleraje de finos, con 15º G. L., y para los destinados a solerajes tipo «oloroso», de 18º G. L. y no sometidos a crianza biológica, el tiempo de permanencia en añadas es superior al año, llegándose a sobrepasar los diez en algunos casos.

El sistema de «soleras» o segunda y distintiva etapa del envejecimiento de los vinos de Jerez, está compuesto por varias escalas o estadios formados por un número determinado de botas. El más antiguo se sitúa sobre el suelo, razón por la cual se denomina «solera». Sobre esta se colocan las distintas escalas que la siguen en vejez, que reciben el nombre de «criaderas», y se enumeran según su orden de antigüedad respecto a aquella.

Cada tipo y clase de vino posee un sistema de soleras. La solera o escala de mayor antigüedad suministra el vino destinado al consumo. Periódicamente se extrae una determinada proporción del vino contenido en cada una de las botas que componen la solera, produciendo un vacío parcial en ellas. Esta operación se denomina «saca». El vacío producido en la solera se completa con el conjunto de vino que procede de la escala que la sigue en vejez o 1.ª Criadera mediante una saca a dicha escala. El vacío parcial originado en la 1.ª Criadera se repone con vino de la 2.ª Criadera y así sucesivamente hasta la escala o cria-

dera más joven que se completa con vino procedente del sistema de añadas. La operación de completar el vacío originado en una escala se llama «rocío». Esta forma de operar hace de las soleras una mezcla compleja por el número de añadas que la componen. La operación de sacas y rocíos en el solerajc recibe el nombre de «correr escalas».

Las operaciones descritas se realizan con una técnica cuidadosa y tradicional para conseguir por una parte la homogeneización tras el rocío del vino contenido en la bota, y por otra no alterar el velo de flor que cubre la superficie del vino en crianza biológica ni los finos depósitos que se van acumulando en el fondo de la vasija a lo largo de los años.

Los intervalos entre operaciones y la proporción de vino extraído están rígidamente determinados en función de las características del vino, ya que son parámetros que condicionan el tiempo de envejecimiento.

El tiempo medio de envejecimiento por sistema de soleras que se asigna a un vino, es el cociente que resulta de dividir el volumen total del vino contenido en dicho sistema por el que representa la saca anual de la solera. El tiempo total de envejecimiento es el resultado de sumar al tiempo medio de permanencia en el soleraje, el de permanencia en añada.

Son múltiples y complejos los fenómenos que se producen durante el envejecimiento de los vinos de Jerez, de cuyos efectos se destacan: Produce un mantenimiento en las características del vino de la solera, eliminando las oscilaciones que tienen lugar entre las diferentes cosechas.

Al aportar nuevos micronutrientes, posibilita la crianza biológica.

El trasiego del vino, al «correr las escalas» activa el envejecimiento físico-químico por diversos motivos.

A pesar de que aún nos queda un largo recorrido por hacer en el conocimiento científico de estos procesos biológicos y físico-químicos, ya existen conocimientos sobre la naturaleza de algunos de los fenómenos que lo componen, completándose bastantes trabajos al respecto. En ellos y en cada paso hacia adelante se evidencia con gran nitidez el aspecto tan singular que ofrece la naturaleza y el concepto del vino de Jerez.

Un aspecto interesante de esta singularidad lo ofrece la evolución del contenido vitamínico del vino, que presenta un enriquecimiento en algunas vitaminas de interés en el metabolismo del etanol por el hombre.

Pero realmente este concepto natural o significado del vino de Jerez no es conocido con la amplitud que merece, ni aun por gran parte de los jerezanos. Esta imagen queda en la mayoría de los casos desdibujada por una visión tópica o anecdótica, y creo que la realidad del vino de Jerez es mucho más atractiva que toda la fantasía con que a veces se la propone. No hay que ignorar que ciertas prácticas que de forma natural componen la «metodología de elaboración del Jerez», mal conocidas o interpretadas pueden inducir a un error grave de concebir al Jerez. Al respecto recojo una anécdota que refiere el Dr. Iñigo Leal en su disertación sobre la «Crianza Biológica del Vino»:

> «Se trata de la respuesta que se me ocurrió dar a un francés que en una reunión de enólogos en Siena me hizo la siguiente pregunta: ¿Y Vd. Dr. Iñigo cree que el Jerez a pesar de ese intenso alcoholizado a que es sometido en su elaboración puede seguir considerándose un vino? ¿O tal vez habría que considerarlo un derivado? Y yo le respondí rápidamente: Efectivamente, el vino de Jerez no puede ser considerado un vino, sobre todo si es Fino, después de sufrir el segundo proceso biológico de la crianza en flor, porque el vino de Jerez son dos vinos en uno, o sea que no es un vino, sino dos veces vino».

Espero que los conceptos que aquí he vertido sobre mi interpretación de algunos aspectos del Jerez sirvan para comprender dicha frase, y al terminar quisiera expresar mis deseos de que con el esfuerzo de todos, cada uno de nosotros pueda comprender y divulgar la verdadera naturaleza del Jerez. La diversidad de caracteres de los personajes y entes que integra, viticultor, enólogo, científico, comerciante, consumidor..., vayan más al unísono, y al sentir en una nave bodeguera el silencioso reposo, corrijo, la silenciosa marcha de la transfiguración del vino, sintamos el legítimo orgullo de ser autores de una obra en equilibrio con la naturaleza.